

Холодец

Давно не варили холодец? Давайте сварим его вместе! Тем более что любой праздник на Руси редко обходится без этого наваристого сытного закусочного блюда.



Свинные ножки, свинные рульки, говядина, 1 морковь, корень петрушки, сельдерея, 2 головки репчатого лука в шелухе, лавровый лист, несколько горошин чёрного и душистого перца, 3 зубчика чеснока.

Мясо помыть, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы только скрыть мясо. Довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить 2-3 часа (чтобы мясо стало хорошо отделяться от костей). В конце варки посолить, добавить лавровый лист, чёрный и душистый перец, коренья петрушки и сельдерея, зубчики чеснока.

Бульон процедить, мясо отделить от костей, нарезать. Всё соединить, разлить в формы и поставить застывать на холод.

Готовый холодец нарезать, подать к столу вместе с горчицей, хреном или аджикой.